



NORMANDIE

Préserver les richesses de la mer,  
et les faire découvrir !

## Coquille Saint-Jacques de Normandie

*Panna cotta et chips de topinambour*



La marque des produits  
de la pêche française



# Coquille Saint-Jacques

## Panna cotta et chips de topinambour

Durée : 45 mn  
Difficulté   
Budget : moyen

Une création de **Jonathan Datin**, restaurant l'Edulis à Granville (50)

### Ingrédients (pour 4 personnes)

8 noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie  
800 g de topinambours (moitié pour les chips, moitié pour la panna cotta)  
2 oignons  
250 g de crème fraîche épaisse  
1 demi litre de fond de volaille  
12 g de feuille de gélatine + 3 gr d'agar agar en poudre  
Aneth et Coriandre  
Ustensiles nécessaires : 4 pics en bois

### Préparation

#### Chips de topinambour

Tailler finement à la mandoline les topinambours puis les frire à 160 ° jusqu'à obtenir des chips bien dorées. Saler. Réserver.

**Panna cotta** . Eplucher le reste des topinambours. Faire suer à l'huile d'olive les oignons émincés puis ajouter les topinambours taillés en morceaux, mouiller à hauteur avec le fond blanc de volaille, réduire à sec avant d'incorporer la crème puis réduire légèrement. Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5mn avant de l'égoutter. Mixer votre crème de topinambour avec la gélatine et l'agar agar. Verser la panna cotta dans des verrines avant de les placer au moins 30 mn au réfrigérateur.

Enfiler les noix de Saint-Jacques sur les pics en bois et faites-les dorer 2 minutes par face à feu vif, à l'huile d'olive et au beurre. Dresser les brochettes sur la panna cotta. Parsemer d'herbes fraîches et servir avec les chips.

## Coquille Saint-Jacques de Normandie

**Pecten Maximus**



La Normandie : 1<sup>ère</sup> région française de pêche de coquille Saint-Jacques. Deux Label Rouge ont été obtenus pour ce précieux coquillage, pêché chaque jour à la drague, par des bateaux de 10 à 16 m.

Saisonnalité	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jui	Juil	Aou	Sept	Oct	Nov	Dec
Absent	Basse saison	Moyenne saison	Haute saison									

+ 600 recettes et conseils de préparation !  
+ 50 fiches espèces : poissons, coquillages et crustacés  
[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

Le portail de la Pêche de Normandie !



GROUPEMENT DES  
PÊCHEURS, CRIEES  
ET MAREYEURS  
DE NORMANDIE

